



Yörük Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Engeller, Çözüm Önerileri ve Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi (Sustainability of Yoruk Culinary Culture: Obstacles, Solution Proposals and Its Evaluation in Terms of Gastronomy Tourism)

* Oya YILDIRIM^a , Oya Berkay KARACA^b 

^a Çukurova University, Kozan Faculty of Business, Department of Tourism Management, Adana/Türkiye

^b Çukurova University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Adana/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 21.09.2023

Kabul Tarihi: 14.12.2023

Anahtar Kelimeler

Yörük mutfak kültürü

Sürdürülebilirlik

Engeller

Çözüm önerileri

Gastronomi turizmi

Keywords

Yoruk culinary culture

Sustainability

Obstacles

Solution proposals

Gastronomy tourism

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Çalışmada, Yörük mutfak kültürünün sürdürülmesinin önündeki engelleri tespit etmek, kültürün sürdürülebilmesi ve gelecek kuşaklara aktarımı için çözüm yolları sunabilmek ve bölge gastronomisi için önemini ortaya koymak amaçlanmıştır. Nitel araştırma yöntemlerinden görüşme yönteminin kullanıldığı çalışmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Araştırmanın evrenini Mersin ve Adana il sınırları içerisinde yaşayan Yörük kökenli vatandaşlar oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak 01 Haziran 2022-05 Temmuz 2023 tarihleri arasında 20 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler MAXQDA programına aktarılmış ve içerik analizine tabi tutulmuştur. Araştırma sonucunda, Yörük mutfak kültürünün sürdürülmesinin önündeki engeller; ekonomik, yaşam şekli ve kültür aktarımı ile ilgili engeller olmak üzere üç kategoride toplanmıştır. Yaşam koşullarının değişmesi, kentleşme ve kültürü sürdürmek için uygun ortamların bulunamaması ilk üç engel olarak belirlenmiştir. Kültürü sürdürebilmek için en önemli çözüm önerisi ise kültürel öğelerin yeni nesillere doğru aktarılması şeklinde tespit edilmiştir. Yörük mutfak kültürünün bölgenin yerel lezzetleri ile tanınmasında etkili olacağı ve yerel ürünlere ilgi duyan turistler için bir çekim unsuru olacağı araştırmanın bulguları arasındadır.

Abstract

In the study, it is aimed to identify the obstacles to the sustainability of the Yoruk culinary culture, to offer solutions for the sustainability of the culture and to transfer its to the next generations, and to reveal its importance for the regional gastronomy. The interview method, one of the qualitative research methods, was used and the data were collected with a semi-structured interview form. The population of the research consists of citizens of Yoruk origin living within the provincial borders of Mersin and Adana. Using the snowball sampling method, one of the purposeful sampling methods, face-to-face interviews were conducted with 20 people between 01 June 2022 and 05 July 2023. The obtained data were transferred to the MAXQDA program and subjected to content analysis. As a result of the research, the obstacles to the sustainability of the Yoruk culinary culture; They were grouped under three categories as barriers to economic, lifestyle and cultural transfer. Changes in living conditions, urbanization, and the lack of suitable environments to maintain culture were identified as the first three obstacles. The most important solution proposal to sustain the culture has been determined as the correct transfer of cultural elements to new generations. It is among the findings of the research that the nomadic culinary culture will be effective in the recognition of the region with its local tastes and that it will be an attraction for tourists who are interested in local products.

* Sorumlu Yazar

E-posta: oyabayram_33@hotmail.com (O. Yıldırım)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1321